

Udang berlapis tepung (*breaded*) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

| | |
|--|----|
| Daftar isi..... | i |
| Prakata | ii |
| 1 Ruang lingkup..... | 1 |
| 2 Acuan normatif | 1 |
| 3 Istilah dan definisi | 1 |
| 4 Bahan | 1 |
| 5 Peralatan | 2 |
| 6 Teknik penanganan dan pengolahan | 2 |
| 7 Teknik Pengemasan..... | 4 |
| 8 Syarat pelabelan..... | 4 |
| 9 Penyimpanan..... | 5 |
| Lampiran A (informatif) Diagram alir penanganan dan pengolahan udang berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku | 6 |
| Gambar A.1 - Diagram alir penanganan dan pengolahan udang berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku | 6 |

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang berlapis tepung (*breaded*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6163-1999 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen
4. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang pengelolaan kualitas air dan pengendalian pencemaran
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahann dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 1168/Menkes/Per/IX/1999, tentang Bahan Tambahan Makanan.
9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Udang berlapis tepung (*breaded*) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan udang berlapis tepung (*breaded*) beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-2728.1-2006, *Udang segar - Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 01-3741-2002, *Minyak goreng*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1 : Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

suatu rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan terhadap udang tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar.

3.2

pengolahan

suatu rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku udang sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku udang berlapis tepung beku sesuai SNI 01-2728.1-2006.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan harus bersih dan saniter

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan

disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan utama lainnya

4.3.1 Tepung *Predust*

Tepung predust berbentuk tepung halus, bersih, bau tepung segar, tidak berjamur serta tidak mengandung *filth*.

4.3.2 Tepung *Batter Mix*

Tepung *batter mix* berbentuk tepung halus, bersih, bau khas *batter mix*, tidak berjamur, dan tidak mengandung *filth*.

4.3.3 Tepung roti

Tepung roti dibuat dari roti yang dikeringkan dan dihaluskan sehingga berbentuk serpihan. Tepung roti, berbau khas roti, tidak berbau tengik atau asam, tidak berjamur dan tidak mengandung *filth*.

4.3.4 Minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan sesuai dengan SNI 01-3741-2002.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat untuk meluruskan udang;
- b) alat menggoreng;
- c) bak penampungan;
- d) meja proses;
- e) pan pembekuan;
- f) pisau;
- g) timbangan;
- h) wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan udang berlapis tepung beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, ukuran dan jenis tidak sesuai dengan spesifikasi, kontaminasi bakteri pathogen.

- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis sesuai dengan spesifikasi dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutu, jenis dan ukurannya kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu bahan baku 0 °C sampai dengan 5 °C untuk bahan baku beku suhu pusat maksimal -18 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir.

6.2 Pemotongan Kepala

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang telah diterima, dipotong kepalanya secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat udang maksimal 5 °C. Pemotongan kepala dilakukan secara manual.

6.3 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu ketidaksesuaian spesies atau ukuran.
- b) Tujuan: mendapatkan jenis dan mutu sesuai spesifikasi serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dipisahkan berdasarkan jenis dan mutu. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Pengupasan dan Pembersihan

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen dan kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang dikupas kulitnya hingga batas satu ruas kulit dari ekor lalu dibersihkan. Pengupasan dan pembuangan usus dilakukan secara cepat, cermat dan saniter selanjutnya dicuci dengan air es bersuhu maksimal 5 °C.

6.5 Pembentukan

- a) Potensi bahaya: bentuk tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang dibentuk sesuai spesifikasi secara cepat, cermat dan saniter.

6.6 Perendaman dalam larutan garam (apabila diperlukan)

- a) Potensi bahaya: rasa dan tekstur yang tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk dengan rasa dan tekstur sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang direndam dalam larutan garam sesuai spesifikasi.

6.7 Pelumuran dengan adonan tepung

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen, dekomposisi, *filth* dan ketebalan tepung tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk dan rasa sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang dilumuri tepung predust hingga rata, dimasukkan dalam adonan *batter mix* hingga rata, selanjutnya dilumuri tepung roti secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Perapihan

- a) Potensi bahaya: bentuk tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk rapi dan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang yang telah disusun dalam cetakan, dilakukan perapihan dan pembersihan tepung roti disekitar cetakan hingga udang berlapis tepung terlihat rapi, bersih dan menarik.

6.9 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: berat produk tidak sesuai label.
- b) Tujuan: mendapatkan berat sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang ditimbang dalam wadah.

6.10 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: suhu pusat produk tidak tercapai dan pertumbuhan bakteri patogen.
- b) Tujuan: memperoleh suhu pusat udang sesuai standar.
- c) Petunjuk: udang dibekukan cepat sehingga tercapai suhu pusat minimal -18 °C.

6.11 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen dan kerusakan fisik
- b) Tujuan: menghindari terjadinya dehidrasi dan kerusakan fisik
- c) Petunjuk: udang yang telah beku dimasukkan kedalam wadah plastik kemudian dimasukkan dalam master karton, ditutup dan diberi label.

7 Teknik Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk udang berlapis tepung beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan pada kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk udang berlapis tepung (*breaded*) beku yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen atau unit pengolahan yang memproduksi;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

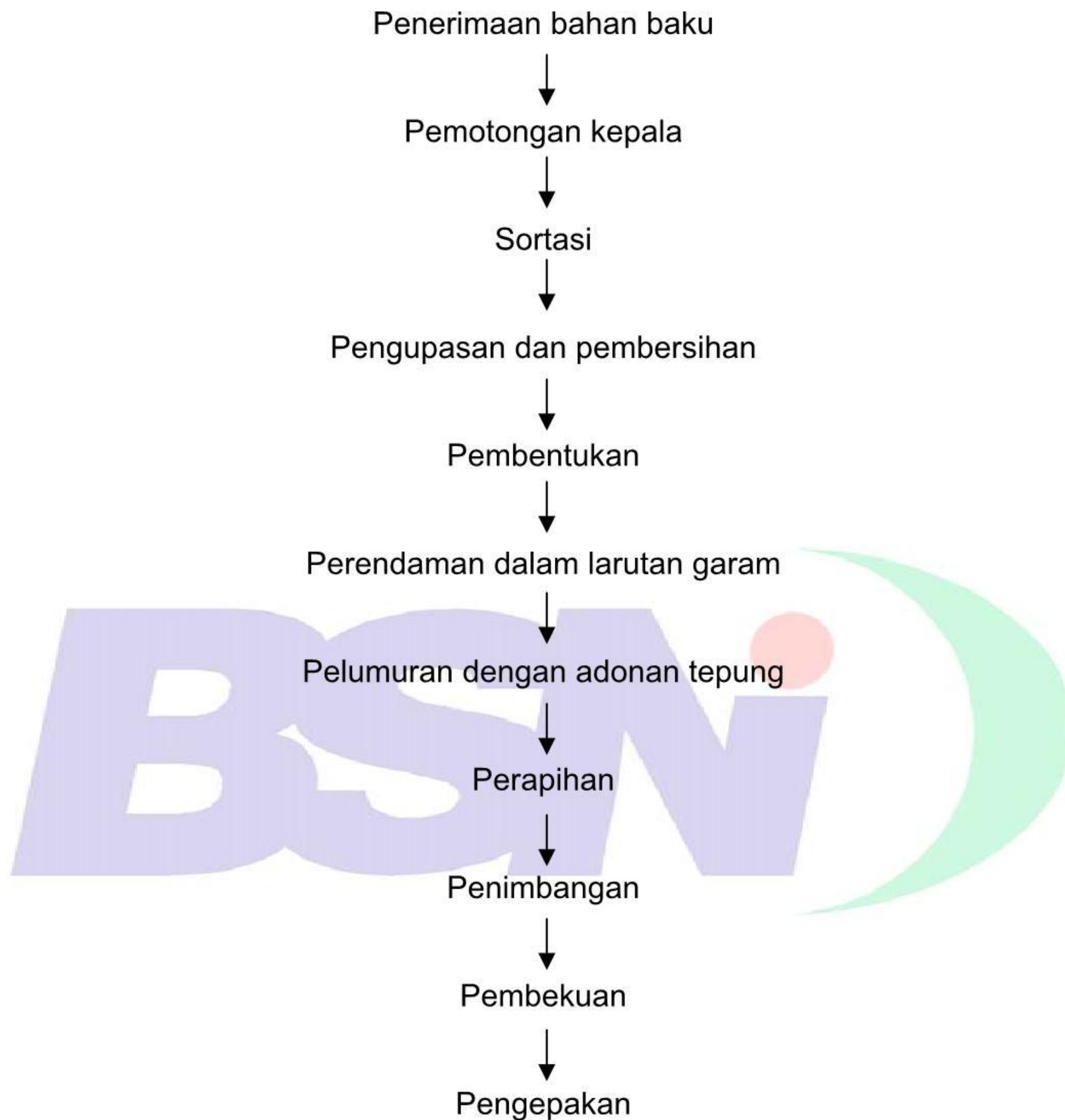
9 Penyimpanan

Produk disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ dengan fluktuasi suhu $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, sehingga mencapai suhu pusat produk $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.



Lampiran A
(informatif)

Diagram alir penanganan dan pengolahan udang berlapis tepung (*breaded*) beku



Gambar A.1 - Diagram alir penanganan dan pengolahan udang berlapis tepung (*breaded*) beku





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id